

Valdesil 2006

Godello
D. O. Valdeorras

Varietalidad: En su totalidad de la variedad godello autóctona de Valdeorras. Clon originario de Godello, procedente de la viña familiar de Pedrouzos.

Viñedos:

Situación:

Selección de pequeñas parcelas en laderas pizarrosas situadas en Vilamartín de Valdeorras, donde la adecuada latitud y altitud permiten una completa maduración de la variedad.

Cepas plantadas en espaldera de una edad media de 30 años.

Suelos:

Los suelos de Vilamartín de Valdeorras están situados sobre laderas y pendientes de pizarras, con orientación sur, donde tradicionalmente se recogía la uva de mejor calidad.

Encontramos en esta zona vinos minerales y muy aromáticos.

Viticultura:

Viticultura de base tradicional: hemos vuelto al laboreo manual: aplicamos la poda tradicional de invierno, el arado, la poda en verde y el aclareo de racimos en aquellas parcelas donde es necesario. No utilizamos herbicidas, ni sistémicos, que puedan alterar el ciclo vegetal, sino productos de contactos. Orientamos las producciones hacia bajos rendimientos, para producir vinos más concentrados, expresivos y con mejor definición de sus suelos, del "terroir".

Orientamos las producciones hacia bajos rendimientos, para producir vinos más concentrados, expresivos y con mejor definición de sus suelos, del "terroir"

Altitud: 550m sobre nivel del mar. Latitud y altitud adecuadas que permiten la maduración óptima de la uva.

Clima:

Clima mediterráneo con influencia atlántica, con temperaturas extremas. La media anual es de 13° C, con máximas de 32° C y mínimas de -5° C. Su pluviometría oscila entre 850 y 1000 Mm. Con un período seco y soleado de mayo a septiembre.

Vendimia:

La brotación tuvo lugar durante la segunda semana de marzo y la maduración hacia mediados de septiembre. La cosecha 2005 se ha caracterizado por una temperatura media anual dentro de los parámetros habituales, después del incremento en 2003. A finales del mes de agosto se produjeron ligeras precipitaciones, seguidas de un período de veinticinco días de sol que gracias al microclima único de Valdeorras, con sus frías noches, redundó en vinos concentrados, grasos y aromáticos.

Elaboración:

Elaborado tradicional utilizando exclusivamente el mosto yema de la variedad autóctona Godello. Se realiza una vinificación parcelaria para respetar así las diferentes expresiones y el terroir de cada viñedo. La vendimia se realiza a mano y es transportada en cajas de 15 Kg en camión refrigerado hasta la bodega hasta la mesa de selección.

Fermentación: sobre sus lías durante cinco meses en depósito de acero inoxidable con removido (battonage) diario.

Maloláctica: no realizó maloláctica

Análisis:

Alcohol: 14,4 % vol.

Acidez Volátil: 0,6 g/l

Acidez Total: 4,8 g/l (Tart)

Sulfuroso Libre: 22,0 mg/l

Sulfuroso Total: 140,0 mg/l

PH: 3,20

Método de clarificación: cola de pescado

Filtrado: sin filtrar

Evolución en botella: Bien guardado, evolucionará positivamente durante los próximos 36 meses.

Notas de cata:

Pálido amarillo pajizo es el color de este vino, que refleja brillantes dorados del estío orenano. La variedad Godello, con todo el esplendor del terroir, es la expresión de su nariz: fruta madura, flor blanca, finas hierbas y mineralidad. Y la boca, esa intensa frutuosidad en armonía con el carácter de la tierra: aromática, compleja y envolvente. Un vino que no termina en la botella.

Formatos: 75 cl y 1'5 lt

